



LES ARTCUTIERS  
DES TERROIRS À SAVOURER

# CHOUCROUTE

— ÉDITION SPÉCIALE —

OCTOBRE 2019

+ VOTRE CHEVALET COMPTOIR !



**300 € DE PRODUITS ACHETÉS  
= 80 POTS DE 25 G OFFERTS**

NOUVEAUTÉ



## SAUCISSE FUMÉE AU COMTÉ

- Le produit franc-comtois par excellence !
- À base de viande de porc agrémentée de comté
- Embossée en boyau naturel

350 G  
COLIS : 10 PIÈCES

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## CHOUCROUTE CUITE OU CRUE IGP ALSACE

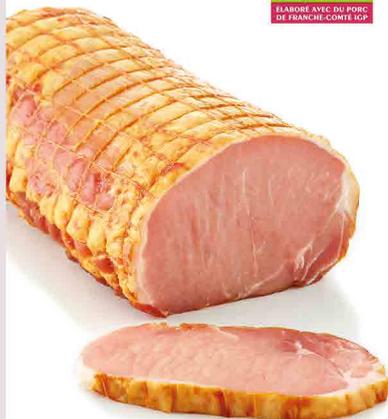
- Élaborée à partir de choux d'Alsace
- Choucroute cuite cuisinée à la graisse de canard et d'oie, relevée au Riesling

CUITE : SEAU 11 KG, COLIS : 1 SEAU  
CRUE : SEAU 10 KG, COLIS : 1 SEAU

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

NOUVEAUTÉ



## FILET FUMÉ KASSLER PORC COMTOIS IGP

- Viande de porc origine France labellisée IGP porc comtois
- Filet désossé et fumé au bois de résineux

2 KG ENV.  
COLIS : 5 PIÈCES

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## POITRINE DE PORC CUITE EXTRA ENTIÈRE OU EN DEMI

- À partir de poitrines extra-maigres
- Cuisson lente traditionnelle au bouillon 18 heures
- Désossage à la main
- Absence de poche de gelée à cœur du produit

ENTIÈRE : 3,5 KG, COLIS : 3 PIÈCES SV  
EN DEMIE : 1,8 KG, COLIS : 7 PIÈCES SV

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

**0 00 €**  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SUR [LESARTCUTIERS.COM](http://LESARTCUTIERS.COM)

# Les belles saucisses



## SAUCISSE DE MORTEAU IGP

- Conforme aux règles strictes du cahier des charges IGP
- Préparée à partir de viandes fraîches exclusivement, de porc de petit-lait, origine France
- Transformée en Franche-Comté
- Fumée au bois de résineux



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

6 PIÈCES DE 350 G  
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

## SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP

- Une recette authentique du terroir Franc-Comtois
- Préparée à partir de viandes fraîches de porc de petit-lait origine France
- Transformée exclusivement en Franche-Comté
- Fumée au bois de résineux
- Un goût relevé de poivre et de cumin



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

12 PIÈCES DE 180 G  
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM



## SAUCISSE VIENNOISE

- Composée de viande de veau & porc
- Fumée au bois de hêtre

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

1,3 KG (SAUCISSE DE 55 G)  
COLIS : 8 POCHE SV



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

## SAUCISSE FUMÉE SABORETTE

- Une viande gros hachage, relevée au poivre et au cumin, embossée en boyau naturel et fumée au bois de résineux
- Un très bon rapport qualité prix

12 SAUCISSES DE 150 G  
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

## NOUVEAUTÉ



## SAUCISSE FUMÉE À L'ANCIENNE PORC COMTOIS IGP

- Viandes fraîches de porc uniquement labellisée IGP porc comtois
- Saucisse à gros hachage fumée au bois de résineux

10 PIÈCES SOIT 2,2 KG ENV.  
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSE DE MORTEAU IGP CUITE, FORMAT MINI

- Usage simple et rapide
- Porc de petit lait 100 % français

10 PIÈCES DE 110 G  
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP CUITE, FORMAT MINI

- Porc 100 % français
- Portions faciles et rapides

30 PIÈCES DE 60 G  
COLIS : 10 PAQUETS



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSE DE FRANCFORT

- Farce fine pur porc
- Boyau naturel de mouton
- Légèrement fumée

1,3 KG (SAUCISSE DE 55 G)  
COLIS : 9 POCHE SV



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSE DE STRASBOURG « LA KNACK »

- Composée de viandes de porc et de bœuf, fumée au bois de hêtre

1,4 KG (SAUCISSE DE 60 G)  
COLIS : 9 POCHE SV

# Les belles poitrines



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

## POITRINE FUMÉE DÉLICATESSE ENTÈRE OU DEMI

- Poitrine légèrement salée et fumée au bois de hêtre

DEMI : 2 KG, COLIS : 10 PIÈCES SV  
ENTÈRE : 4 KG, COLIS : 1 PIÈCE SOUS PAPIER

NOUVEAUTÉ



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

## POITRINE FUMÉE DÉLICATESSE PORC COMTOIS IGP

- Viande ambrée fumée au bois de résineux

3,5 KG ENV.  
COLIS : 3 PIÈCES



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

## POITRINE DE PORC SALÉE CRUE N°1

- Morceaux de la découpe de poitrine de porc N°1
- Désossée, parée
- Traitée en salaison, prête à cuire

DEMIE 2 KG ENV.  
COLIS : 2 PIÈCES SV



0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

## LARDONS FUMÉS QUALITÉ SUPÉRIEURE, DÉCOUPE LARGE

- À base de poitrine de porc
- Découpe large 8/8mm

2 X 500 G  
COLIS : 8 BARQUETTES SOUS ATM

# Les viandes cuites



## JARRETONS CUIT AU BOUILLON AVEC OS

- Exclusivement à base de jarret avant
- Cuisson lente dans leur jus

ENTIER : 4 X 500 G  
COLIS : 2 SACHETS SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## PALETTE / BOULE DE MACREUSE FUMÉE CUIE SANS OS

- Traitée en salaison et fumée au feu de bois

1,5 KG  
COLIS : 8 SACHETS SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



NOUVEAUTÉ



## ÉCHINE FUMÉE CUIE PORC COMTOIS IGP

- Échine de porc sans os fumée au bois de résineux
- Couleur brune et ambrée caractéristique

2 KG  
COLIS : 2 PIÈCES SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## ÉCHINE FUMÉE CUIE COLLET SANS OS

- Traitée en salaison et fumée au bois de hêtre

1,5 KG  
COLIS : 6 PIÈCES SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSON DE LYON À CUIRE

- À base de maigre et gras de porc origine France
- Embossé en boyau de bœuf

3 KG  
COLIS : 6 SACHETS SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000



## SAUCISSON CUIT À L'AIL FUMÉ OU NATURE

- À partir de viande de porc origine France
- Embossés dans des fuseaux naturels de porcs

1,8 KG  
COLIS : 5 PIÈCES SV

0,00 € /KILO  
00,00 €  
Réf. 00000

# La choucroute : à chaque charcutier sa recette !

## CHOUCROUTE CRUE LABEL ROUGE

- Chou origine France

SEAU PLASTIQUE 10 KG  
COLIS : 1 SEAU



0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



## CHOUCROUTE CRUE

- Chou origine France

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG  
COLIS : 1 SEAU

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000

## CHOUCROUTE CUISINÉE AU VIN BLANC ET LARDONS

- Choucroute origine France
- Agrémentée de lardons et vin blanc

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG  
COLIS : 1 SEAU

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



## GRAISSE DE CANARD RD 5/1

3,8 KG  
COLIS : 3 BOÎTES

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000

## CHOUCROUTE SPÉCIALE DE LA CHAMPAGNE-ARDENNE, À LA GRAISSE D'OIE

- Choucroute origine France
- Agrémentée de lardons et champagne

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG  
COLIS : 1 SEAU



0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



## SAINDOUX PUR PORC

500 G  
COLIS : 16 PLAQUETTES

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000

## POMMES DE TERRE

4 KG  
COLIS : 3 POUCHES SV

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000

## Kits choucroute

KIT  
GARNITURE  
VIANDES



0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000

KIT AVEC  
CHOUCROUTE  
CUITE

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



### KIT CHOUCROUTE

1,6 KG (10 PORTIONS)  
COLIS : 4 BARQUETTES SOUS ATM

### KIT CHOUCROUTE GARNIE « GOURMET »

2 KG (5 PORTIONS)  
COLIS : 2 KITS

## Rapide et économique !

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



### SAUCISSE DE FRANCFORT JAUNE

1 KG (20 SAUCISSES 50 G)  
COLIS : 10 POUCHES SV

0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



### SAUCISSE DE STRASBOURG ROUGE

1 KG (20 SAUCISSES 50 G)  
COLIS : 10 POUCHES SV



0,00 €  
/KILO  
00,00 €  
Réf. 000000



### SAUCISSE FUMÉE D'ALSACE

1,2 KG (SAUCISSE DE 90 G)  
COLIS : 9 POUCHES SV

CONTACTER UN ARTCUTIER



SUR LE SITE INTERNET :  
[lesartcutiers.com](http://lesartcutiers.com)



SIÈGE GIE LES ARTCUTIERS - 9 CHEMIN TOUTON  
33 140 VILLENAVE D'ORNON, RCS 503 205 015  
T. 05 56 40 14 94



AUDOFRAIS  
BLANC ROSSET  
GRENOBLE  
BLANC ROSSET LYON

BOUSQUET VIANDE  
CASTAL  
CHEVILLE 35  
COPAFRAIS

DIPSAS  
DISTRIPORC  
DROMADIS  
EPIGRAM

EUROCHARCUTERIE  
GIVVOL NICE  
LES DÉLICIES  
DU PALAIS

LILLE VOLAILLES  
SABRECO  
SOCODN  
THEVENET